

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE
ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Présente les nouveaux millésimes
des Confidentielles:
Confidences 2012
& Confidences Rosé 2015

Les Confidentielles

Quintessence de la Maison, ces cuvées d'exception révèlent
le savoir-faire et la passion de nos vignerons



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons



CONFIDENCES 2012

Assemblage :

83% pinot noir, 15% chardonnay et 2% pinot blanc

Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble.

Vinification - Élevage :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour une partie du vin..

9 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Remuage manuel.

Dosage brut : 6,5 g/l

Dégustation :

Robe or brillante, avec quelques reflets dorés et ambrés, bulle légère et très fine. Nez fin, riche, expressif et complexe, floral rose sureau, fruité, épices douces cannelle-vanille. Bouche riche, puissante et gourmande, charnue, fruitée, fraîche et minérale jusque dans la longue persistance.

Harmonies mets-champagne :

Caviar, homard grillé au barbecue, volaille en sauce, saumon, sandre au beurre blanc, fromage de chèvre sec et affiné.

Prix de vente au caveau : 57,10 euros ttc



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CONFIDENCES ROSÉ 2015

Assemblage :

86 % pinot noir (dont 12 % de vin rouge),

10 % chardonnay et 4 % pinot blanc

Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble.

Vinification – Élevage :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée.

6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage brut : 7,5 g/l

Remuage et habillage manuels.

Dégustation :

Robe saumonée, brillante, bulle légère. Nez élégant et complexe, floral violette, fruité fraise des bois et fruits confits, finement épicé. Bouche souple et gourmande, harmonieuse entre fruits rouges et suavité, longue sur la groseille.

Harmonies mets-champagne :

Crevettes, saumon fumé, tarte chèvre et tomates, magret de canard, chaource, dessert de fruits rôtis et fruits secs.

Prix de vente ttc au caveau : 67,60 euros



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Chassenay d'Arce en bref

Les cuvées Chassenay d'Arce, en raison de leur finesse, tension et élégance en bouche et de leur accessibilité, séduisent de longue date les consommateurs dans une trentaine de pays à l'export et dans le circuit traditionnel en France.

Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 14 villages.


Aujourd'hui 7,7 hectares de vignes sont certifiés en agriculture biologique, quatre vignerons sont engagés dans cette démarche à leur initiative.

71 % des exploitations sont certifiées Vignerons Engagés et 37 % HVE - Haute Valeur Environnementale - et VDC - Viticulture Durable en Champagne, les deux référentiels de certification environnementale.

Cette année, à nouveau, la maîtrise de la consommation d'eau, de la pollution par les produits phytosanitaires, et la maîtrise des déchets font partie des axes principaux du Plan Vignoble.



La gamme de champagnes :

- Les Essentielles : Sélection, Cuvée Première, Cuvée Rosé
- Les Caractères : Blanc de Blancs 2015, Blanc de Noirs 2014, Pinot Blanc 2014
- Les Confidentielles : Confidences 2012, Confidences Rosé 2015
- Les Authentiques : Cuvée Origine, Cuvée Audace 2014 



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons